

Jeu sérieux pour la co-conception d'aliments à base de légumineuses

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) est un établissement public de recherche rassemblant une communauté de travail de 12 000 personnes, avec plus de 270 unités de recherche, de service et expérimentales, implantées dans 18 centres sur toute la France. INRAE se positionne parmi les tout premiers leaders mondiaux en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal, et en écologie-environnement. Ses recherches visent à construire des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources et des écosystèmes.

Environnement de travail, missions et activités

Pour soutenir la transition alimentaire, une des solutions consiste à favoriser la consommation d'aliments contenant des légumineuses. Le développement d'ingrédients et de produits alimentaires à base de légumineuses nécessite de considérer différents critères liés i) aux types de produits à proposer, afin qu'ils correspondent aux attentes des consommateurs et qu'ils soient appréciés, ii) aux caractéristiques nutritionnelles, iii) à leur degré de transformation, iv) au lien avec l'économie des territoires ou encore l'impact sur v) la santé et vi) l'environnement.

Les approches de conception participative avec les différents acteurs (producteurs et consommateurs) permettent de mettre en débat ces critères et indicateurs ainsi que la gestion des arbitrages, tensions et compromis à faire entre les indicateurs. La conception participative se fait pendant des ateliers de co-conception qui favorisent la créativité des participant·es et facilitent la prise en compte des points de vue de l'ensemble des parties prenantes.

Votre mission consistera à **développer un jeu sérieux qui sera un support à des ateliers de co-conception entre différents types d'acteurs, qui permettra de prendre en compte différents critères (sensoriels, nutritionnels, environnementaux...) pour la conception de produits à base de légumineuses.**

Vous serez plus particulièrement en charge de :

1. Réaliser une étude bibliographique sur l'usage des jeux sérieux pour la co-conception d'aliments
2. Modéliser la conception d'aliments à base de légumineuses selon la méthode ARDI (Acteurs, Ressources, Dynamiques, Interactions), en collaboration avec un doctorant de l'équipe ayant réalisé un graphe de connaissances du domaine
3. Concevoir l'univers du jeu
4. Transcrire le modèle conceptuel en prototype de jeu selon la méthode MACMEO
5. Organiser des sessions de test du prototype pour vérifier si la mécanique du jeu fonctionne et si le jeu atteint ses objectifs

Vous exercerez votre activité au sein de l'UMR SayFood (Paris-Saclay Food and Bioproduct Engineering Research unit), qui vise notamment à contribuer à une innovation produits-procédés intégrant les contraintes de la production amont, les besoins-attentes des consommateurs et les enjeux environnementaux. Vous serez encadré·e par Lucy Espinosa, chercheuse en ingénierie sensorielle, Anne Saint-Eve, Professeure en analyse sensorielle et Caroline Pénicaud, chercheuse en écoconception. Vous interagirez étroitement avec Amgad Abdulmaqsod, doctorant ayant formalisé un graphe de connaissances du domaine des aliments fermentés à base de légumineuses.

Conditions particulières d'activité : Votre stage se déroulera dans le cadre du projet européen FAIROmics (<https://www.dn-fairomics.eu/>). Ainsi, le jeu devra être bilingue français/anglais et certaines réunions de travail seront à mener en anglais.

Formation et compétences recherchées

Formation recommandée : Vous êtes en Master1 / Master 2 ou en école d'ingénieur Agroalimentaire, avec une dominante en conception de produits.

Connaissances souhaitées : Vous avez des connaissances en sciences des aliments, conception de produits, en analyse sensorielle, en nutrition et en évaluation environnementale.

Expérience appréciée : Si vous aimez jouer à des jeux de plateau, c'est un plus.

Aptitudes recherchées :

- Vous savez travailler dans une équipe interdisciplinaire
- Vous maîtrisez le français et l'anglais écrit et oral
- Vous êtes motivé·e pour réaliser des études ancrées dans la réalité du terrain
- Vous avez d'excellentes qualités relationnelles
- Vous êtes reconnu·e pour la qualité de vos restitutions écrites et orales
- Vous êtes autonome, organisé·e et vous respectez les délais de travail

Votre qualité de vie à INRAE

En rejoignant INRAE, vous pourrez bénéficier :

- de 2,5 jours d'autorisation d'absence par mois de stage ;
- d'activités sportives et culturelles ;
- d'une restauration collective (CROUS ou cafétéria du Campus Agro Paris-Saclay) ;
- du remboursement du Pass Navigo à hauteur de 75 %.

Modalités d'accueil

- Nom de l'unité d'accueil : **UMR SayFood**
- Code postal + ville du lieu d'exercice : **91 120 Palaiseau**
- Type de contrat : **Stage**
- Durée du contrat : **6 mois**
- Date d'entrée en fonction : **Février/Mars 2027**
- Rémunération : **selon la réglementation en vigueur, gratification de 4,50€/h de stage, soit environ 630 € / mois en moyenne**

Modalités pour postuler

Merci de transmettre un CV et une production de votre choix issue de votre parcours de formation (rapport de stage, de projet...).

Par e-mail :

caroline.penicaud@inrae.fr
lucia.espinosa-brisset@inrae.fr
anne.saint-eve@agroparistech.fr

✗ **Date limite pour postuler : 30 novembre 2026**
Les candidatures seront examinées au fil de l'eau, n'attendez pas la date limite pour postuler !

Les personnes accueillies à INRAE, établissement public de recherche, sont soumises aux dispositions du Code de la fonction publique notamment en ce qui concerne l'obligation de neutralité et le respect du principe de laïcité. A ce titre, dans l'exercice de leurs fonctions, qu'elles soient ou non au contact du public, elles ne doivent pas manifester leurs convictions, par leur comportement ou leur tenue, qu'elles soient religieuses, philosophiques ou politiques. > En savoir plus : [site fonction publique.gouv.fr](http://fonction publique.gouv.fr)